

Abstract

The invention relates to an extract obtained from by-products of hard-shelled fruit and pulse processing characterised in that the by-products are selected from membranes and fruit residues of hard-shelled fruit, pulses or mixtures thereof, a method for producing the extract and its use as a colorant or additive, especially in foods, and for the production of coating films.

(12) NACH DEM VERTRAG ÜBER DIE INTERNATIONALE ZUSAMMENARBEIT AUF DEM GEBIET DES
PATENTWESENS (PCT) VERÖFFENTLICHTE INTERNATIONALE ANMELDUNG

(19) Weltorganisation für geistiges Eigentum
Internationales Büro



(43) Internationales Veröffentlichungsdatum
24. Dezember 2003 (24.12.2003)

PCT

(10) Internationale Veröffentlichungsnummer
WO 03/105608 A1

(51) Internationale Patentklassifikation: A23L 1/36,
1/20, 1/212, 1/275, C09B 61/00, A23L 1/27, 2/58, 2/02,
A23P 1/08, A61K 9/28

(21) Internationales Aktenzeichen: PCT/EP03/06488

(22) Internationales Anmeldedatum:
18. Juni 2003 (18.06.2003)

(25) Einreichungssprache: Deutsch

(26) Veröffentlichungssprache: Deutsch

(30) Angaben zur Priorität:
102 27 151.8 18. Juni 2002 (18.06.2002) DE

(71) Anmelder (für alle Bestimmungsstaaten mit Ausnahme von
US): WILD FLAVORS BERLIN GMBH & CO. KG
[DE/DE]; Am Schlangengraben 3-5, 13597 Berlin (DE).

(72) Erfinder; und

(75) Erfinder/Anmelder (nur für US): KÜRSCHNER, Kath-
leen [DE/DE]; Schwalbensteig 7, 14621 Schönwalde
(DE). ELLER, Thomas [DE/DE]; Deidesheimer Strasse
5, 14197 Berlin (DE). CHRISTIANSEN, Christian
[DE/DE]; David-Francke-Strasse 8, 13587 Berlin (DE).
WAIBLER, Wolfram [DE/DE]; Fechnerstrasse 4, 10717
Berlin (DE). ISENGARD, Heinz-Dieter [DE/DE];
Liebenackerstrasse 41, 72622 Nürtingen (DE).

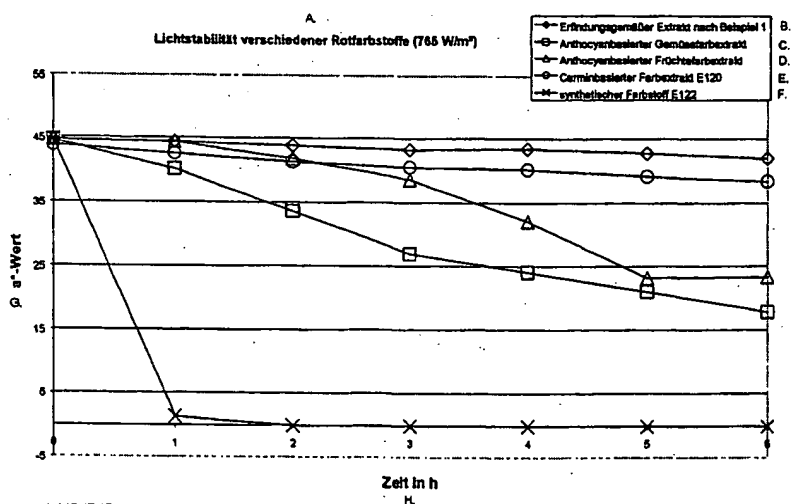
(74) Anwalt: GRÜNECKER, KINKELDEY, STOCKMAIR
& SCHWANHÄUSSER; Maximilianstrasse 58, 80538
München (DE).

(81) Bestimmungsstaaten (national): AE, AG, AL, AM, AT,
AU, AZ, BA, BB, BG, BR, BY, BZ, CA, CH, CN, CO, CR,
CU, CZ, DE, DK, DM, DZ, EC, EE, ES, FI, GB, GD, GE,
GH, GM, HR, HU, ID, IL, IN, IS, JP, KE, KG, KP, KR,

[Fortsetzung auf der nächsten Seite]

(54) Title: EXTRACT OF BY-PRODUCTS OF THE TREATMENT OF NUTS AND PULSES, METHOD FOR THE PRODUCTION THEREOF AND USE OF THE SAME

(54) Bezeichnung: EXTRAKT AUS NEBENPRODUKTEN DER SCHALENOBST- UND HÜLSENFRUCHTVERARBEITUNG, VERFAHREN ZU DESSEN HERSTELLUNG UND DESSEN VERWENDUNG



A. LIGHT STABILITY OF DIFFERENT RED DYES
B. INVENTIVE EXTRACT ACCORDING TO EXAMPLE 1
C. VEGETABLE DYE EXTRACT BASED ON ANTHOCYANIN
D. FRUIT DYE EXTRACT BASED ON ANTHOCYANIN
E. DYE EXTRACT BASED ON CARMINE E120
F. SYNTHETIC DYE E122
G. A* VALUE
H. TIME IN HOURS

(57) Abstract: The invention relates to an extract of by-products of the treatment of nuts and pulses. Said extract is characterised in that the by-products are selected from membranes and remains of nuts, pulses or mixtures thereof. The invention also relates to a method for producing said extract and to the use thereof as a dye or an additive, especially in food products, and to a method for producing coating films.

[Fortsetzung auf der nächsten Seite]

WO 03/105608 A1

- vor Ablauf der für Änderungen der Ansprüche geltenden Frist; Veröffentlichung wird wiederholt, falls Änderungen eintreffen

Zur Erklärung der Zweibuchstaben-Codes und der anderen Abkürzungen wird auf die Erklärungen ("Guidance Notes on Codes and Abbreviations") am Anfang jeder regulären Ausgabe der PCT-Gazette verwiesen.

— mit internationalem Recherchenbericht

(57) Zusammenfassung: Die Erfindung betrifft einen Extrakt aus Nebenprodukten der Schalenobst- und Hülsenfruchtverarbeitung, der dadurch gekennzeichnet ist, dass die Nebenprodukte aus Membranen und Fruchtresten von Schalenobst, Hülsenfrüchten oder Mischungen davon ausgewählt werden, die Verfahren zur Herstellung der Extrakte und die Extrakte selbst.